

# Menu

## ディナーコース Lien (リアン)

アミューズ  
Amuse-Bouche

δ

季節のクリームスープ  
Soupe de Saison

δ

前菜を1品お選びください  
1 Entrée au choix

δ

お魚、お肉それぞれ1品お選びください  
2 Plats au choix

δ

デザートを1品お選びください  
1 Dessert au choix

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶  
Le Café ou Le Thé

δ

パン  
Pain

¥8,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。  
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.  
If you have food allergies, please let our staff know.  
Prices shown include tax and service charge.

# Menu

## ディナーコース Ruban (リュバン)

アミューズ  
Amuse-Bouche

δ

季節のクリームスープ  
Soupe de Saison

δ

前菜を2品お選びください  
2 Entrée au choix

δ

お魚、お肉 それぞれ1品お選びください  
2 Plats au choix

δ

デザートを1品お選びください  
1 Dessert au choix

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶  
Le Café ou Le Thé

δ

パン  
Pain

¥10,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。  
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.  
If you have food allergies, please let our staff know.  
Prices shown include tax and service charge.

# Menu

## プリフィクス Prefix

### 《Entrees 前菜》

兵庫で採れた野菜“サラダ・ニソワーズ”  
Salada Niçoise

アシアカエビ ショーフロワ グリーンマンゴーのサラダ仕立て  
Gambas Chaud-Froid, Salade de Mangue Verte

神戸ポークスライスと夏野菜の冷製ポトフ 山椒風味のコンソメジュレ  
Pot-au-feu Froid “Kobe Porc” et Légumes d’Été,  
Une Gelée de Consommée au Poivre Sansho

パテクルート (ハーフサイズ)  
Pâté-Croûte

※1枚判の場合： + ¥1,200

フォアグラテリーヌ “こはれ農園の白桃”  
Terrine Foie Gras, Pêches

+ ¥1,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。  
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.  
If you have food allergies, please let our staff know.  
Prices shown include tax and service charge.

# Menu

## プリフィクス Prefix

### 《Plats メイン》

鮎のコンフィと胡瓜の生春巻き クレソンソース  
“Ayu” Confit, Rouleaux de Printemps au Concombre,  
Sauce au Cresson

瀬戸内で水揚げされたスズキとフランス産ホタテ  
夏野菜のナーージュ仕立て  
Bar et Saint-Jacques, à la Nage, Légumes d'Été

ひょうご雪姫ポーク 肩ロースのグリエ ソースムータルド  
“Hyogo Yukihime Porc” Grillée, Sauce à la Moutarde

淡路島産“田助鴨”のロティ 丹波味噌のジュソース ※偶数名でのご注文にて承ります  
“Densukekamo” Rôti, Jus au “Tanba Miso” + ¥1,000

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミント風味のジュ  
T-bone d'agneau Australienne, Jus au Menthe + ¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース  
Cote de Bœuf grillée au Charbon de Bois, Sauce Vin Rouge + ¥1,500

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。  
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.  
If you have food allergies, please let our staff know.  
Prices shown include tax and service charge.

# Menu

## プリフィクス Prefix

### 《Desserts デザート》

アイスクリーム & シャーベット  
Glace et Sorbet

クレームカaramel “高砂の夕日”  
Crème Caramel “Takasago no Yuuhi”

ココナッツエスプーマとパインシャーベット ショコラパウダー  
Mousse de noix de Coco, Sorbet à l'ananas  
et Chocolat en Poudre + ¥ 600

丹波ヨーグルトと淡路オレンジのババロワ  
Bavarois “Tanba Yaourt et Awaji Orange” + ¥ 600

季節のパフェ（こはれ農園の桃）  
Parfait de Saison + ¥ 900

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。  
表記料金には税金・サービス料が含まれております。  
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。  
The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.  
If you have food allergies, please let our staff know.  
Prices shown include tax and service charge.